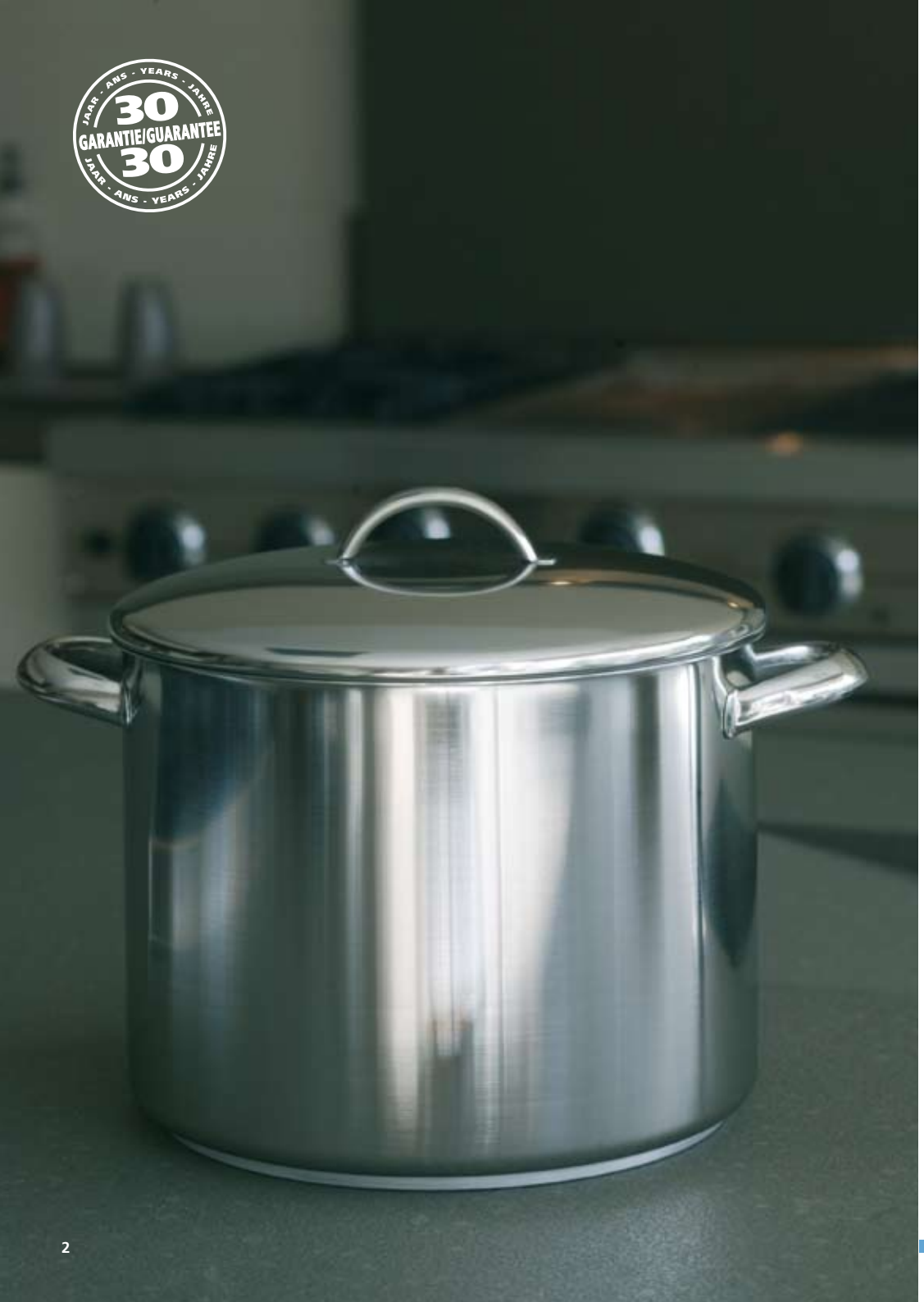
demeyere

MADE IN BELGIUM

Athena 4

WWW.DEMEYERE.BE



Een vaste waarde

Een vaste waarde binnen het gamma van Demeyere met een tijdloos design

Het combineren van een tijdloos design en basisfunctionaliteit heeft geleid tot het succes van Athena. Alle Athena producten zijn vervaardigd van het beste roestvrij staal 18/10, zijn ovenvast en hebben een zeer efficiënte InductoBase bodem. De kookprestaties zijn uitstekend. De Athena producten werden elektrochemisch behandeld met het unieke Silvinox procédé. Hierdoor blijven de producten zilverwit, zelfs na jarenlang gebruik.

- Technologie aangepast aan de kookmethode
- Hygiënisch en makkelijk te reinigen: Silvinox®
- Supergeleidende bodem: InductoBase®
- Hoger rendement op inductie: TriplInduc®
- Holle roestvrijstalen grepen
- Perfecte gietrand

Het verschil met andere fabrikanten?

Wereldwijd zijn we de enige fabrikant die het technische concept van elk product aanpast aan de specifieke vereisten van de typische kookprocessen en recepten voor dit product. De technische vereisten voor koken, bakken, wokken, braden, enz. zijn zeer verschillend. Het technische design en de gebruikte materialen worden daarom per producttype aangepast.

*Garantiebepalingen: zie website

Une valeur sûre

Une valeur sûre dans la gamme de Demeyere avec un design intemporel

La combinaison d'un design intemporel et une fonctionnalité de base a contribué au succès de la série Athena. Tous les produits Athena sont fabriqués dans le meilleur acier inoxydable 18/10, sont adaptés au four et ont un fond InductoBase très efficace. Leurs prestations en cuisine sont impressionnantes. Les produits Athena ont subi un traitement électrochimique avec le procédé Silvinox. De ce fait, les produits resteront d'un blanc argenté, même après des années d'utilisation.

- Technologie adaptée à l'application
- Hygiénique et facile à entretenir: Silvinox®
- Fond suprathermique: InductoBase®
- Rendement plus élevé sur les plaques à induction: TriplInduc®
- Des poignées creuses en acier inoxydable
- Bord verseur parfait

La différence avec les autres fabricants?

Nous sommes les seuls au monde à procéder à l'adaptation technique du concept de chaque produit aux exigences spécifiques des modes de cuisson et des recettes propres au produit. Les exigences sont très différentes selon qu'il s'agit de cuire, frire, mijoter ou griller, etc. La conception technique et les matériaux utilisés sont adaptés au type de produit.

*Conditions de garantie: voir site Internet

A Standard

A standard within the Demeyere range, with a timeless design

The combination of a timeless design and basic functionality has led to the success of Athena. All Athena products are manufactured from the best 18/10 stainless steel, are oven-resistant and have a very efficient base: InductoBase. Also the cooking results are pronounced excellent. The Athena products have been treated electro-chemically with the unique Silvinox procedure. This allows them to remain silvery white, even after years of use.

- Technology adjusted to application
- Hygienic and easy to clean: Silvinox®
- Super conductive base: InductoBase®
- More efficiency on induction: TriplInduc®
- Hollow, stainless steel handles
- Perfect pouring edge

The difference with other manufacturers?

We are the only manufacturer worldwide who applies the technical concept of each product to the specific requirements of the typical cooking processes and recipes for which the product is used. The technical requirements of cooking, baking, stir-frying, frying, etc. are very different. That is why the technical design and the used materials are adjusted to each type of product.

*Terms of guarantee: see website

Eine feste Grösse

Eine feste Grösse in der Produktpalette von Demeyere mit einem zeitlosen Design

Die Kombination von einem zeitlosen Design und Basisfunktionalität führt zu dem Erfolg von Athena. Alle Athena-Produkte sind aus bestem Edelstahl 18/10 gefertigt, sind feuerfest und haben einen sehr effizienten InductoBase-Boden. Die Leistungen beim Kochen sind ausgezeichnet. Athena-Produkte werden mit dem einzigartigen Silvinox-Verfahren elektrochemisch behandelt. Dadurch bleiben die Produkte selbst nach jahrelangem Gebrauch noch silberweiß.

- Technologie abgestimmt auf den Verwendungszweck
- Hygienisch und pflegeleicht: Silvinox®
- Superleitfähiger Boden: InductoBase®
- Mehr Leistung auf Induktion: TriplInduc®
- Hohle Handgriffe aus Edelstahl 18/10
- Der ideale Gießrand

Der Unterschied zu anderen Herstellern?

Weltweit sind wir die einzigen, die das technische Konzept jedes Produkts auf die spezifischen Anforderungen bei den für das Produkt typischen Kochprozessen und Rezepten abstimmen. Die technischen Anforderungen für Kochen, Braten, Wokken etc. unterscheiden sich sehr voneinander. Das technische Design und die verwendeten Materialien werden darum per Produkttyp angepasst.

*Garantiebedingungen: siehe Website

De aangepaste technologie voor elke toepassing

La technologie adaptée à l'application

steelpan - poêlon/casserole

soeppot/pan - marmite

kookpot/pan - casserole/faitout

Voor de rechte steelpannen, soeppotten/pannen en kookpotten/pannen van Athena gebruikt Demeyere wanden van roestvrij staal gecombineerd met een warmtegeleidende 7-lagenbodem: InductoBase.

InductoBase®

De InductoBase is een speciale 7-lagenbodem die o.a. bestaat uit 5 mm zuiver aluminium, welke onder de bodem van de kookpan wordt gebracht. Deze laag verzekert een optimale spreiding van de warmte onder alle omstandigheden (energiebesparend). Met deze bodem kan u een grote pot gebruiken op een kleine kookplaat en toch nog steeds gelijkmatig bakken over de hele bodem van de kookpot/pan. Hij laat bovendien gecontroleerd koken toe op lage verwarmingsposities. Onderaan worden nog 3 extra lagen aangebracht: TriplInduc (zie p. 11).

Les parois des poêlons/casseroles, marmites et casseroles/faitouts de la série Athena de Demeyere sont en acier inoxydable associé à un fond thermoconductible à 7 couches: InductoBase.

InductoBase®

L'InductoBase est un fond spécial en 7 couches, composé entre autres d'aluminium pur de 5 mm, appliqué sur le fond de la casserole. Cette couche garantit la diffusion optimale de la chaleur dans toutes les conditions et permet ainsi d'économiser l'énergie. Ce fond vous permet d'utiliser un(e) grand(e) casserole/faitout ou marmite sur une plaque de cuisson relativement petite tout en cuisant de manière égale sur toute la surface de la poêle. Il permet également de contrôler la cuisson à basses températures. Trois couches supplémentaires sont encore appliquées sur le fond: TriplInduc (voir p. 11).

bak/koekenpan - poêle à frire

Voor de Classicline bak/koekenpannen van Demeyere wordt een meerlagenmateriaal tot aan de rand gebruikt:7-PlyMaterial.

7-PlyMaterial®

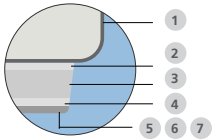
7-PlyMaterial is een unieke technologie bestaande uit 7 materiaallegeringen met o.a. roestvrij staal en een hart van aluminium. Deze technologie zit dan zowel in de bodem als in de zijkant van de producten en verzekert zo een optimale warmtespreiding doorheen de ganse oppervlakte tot aan de rand. De totale dikte van de 7 lagen is altijd berekend en aangepast om de juiste temperatuursverdeling te hebben voor het kookproces typisch voor het product.

Les poêles à frire Classicline de Demeyere sont exécutés, jusqu'au bord, dans un matériau multicouche: 7-PlyMaterial.

7-PlyMaterial®

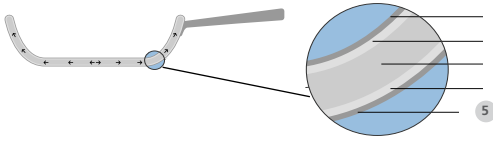
7-PlyMaterial est une technologie unique combinant 7 alliages, notamment de l'acier inoxydable et un corps en aluminium, appliqués aussi bien sur le fond que sur les côtés des produits. Ainsi, cette technologie garantit une diffusion optimale de la chaleur sur toute la surface du récipient, jusqu'au bord. L'épaisseur totale des 7 couches est toujours adaptée à la nécessité d'avoir la diffusion de la chaleur qui est idéale pour la méthode de cuisson typique pour le produit.

InductoBase®



1 roestvrij staal - 18/10 - acier inoxydable
2 aluminium legering - alliage d'aluminium
3 zuiver aluminium - aluminium pur
4 aluminium legering - alliage d'aluminium
5 6 7 combinatie van drie legeringen - TriplInduc® - combinaison de trois alliages

7•PlyMaterial®



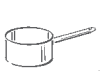
1 roestvrij staal - 18/10 - acier inoxydable
2 zuiver aluminium - aluminium pur
3 aluminium legering - alliage d'aluminium
4 zuiver aluminium - aluminium pur
5 6 7 combinatie van drie legeringen - TriplInduc® - combinaison de trois alliages

Aangepaste dikte:
- voor de 4 sterren bak/koekenpannen Classicline: 3 tot 3,3 mm

Epaisseur adaptée:
- pour les poêles à frire 4 étoiles Classicline: 3 à 3,3 mm

Technology adjusted to application

Technologie abgestimmt auf den Verwendungszweck


saucepan - Stieltopf

soup kettle - Suppentopf

pot - Kochtopf

For the straight saucepans, soup kettles and pots of Athena, Demeyere uses walls of stainless steel, combined with a heat-conducting 7 layer base: InductoBase.

Fur die geraden Stieltöpfe, Suppentöpfe und Kochtöpfe von Athena verwendet Demeyere Wände aus Edelstahl in Kombination mit einem wärmeleitenden 7-Schichtenboden: InductoBase.

InductoBase®

The InductoBase is a special 7 layer surface consisting of 5 mm/0.2" of pure aluminium, applied to the bottom of the pot. This layer guarantees an optimal spread of heat, under all circumstances (energy saving). With this type of surface a large pot may be used on a small cooking ring and still generate an even spread of heat over the base of the pot. In addition, it enables controlled heating at low heat. Also at the bottom of the pot, 3 additional layers are included as part of this design: TriplInduc (see p. 12).

InductoBase®

Die InductoBase ist ein spezieller 7-lagiger Boden, der unter anderem aus 5 mm reinen Aluminiums besteht, die unter dem Boden des Kochtopfs angebracht werden. Diese Lage stellt eine unter allen Umständen optimale Wärmeverteilung sicher (Energiesparend). Mit diesem Boden können Sie auf einer kleineren Kochplatte eine große Pfanne verwenden und trotzdem noch immer auf dem gesamten Boden des Kochgeräts gleichmäßig backen. Außerdem erlaubt dieser Topf das kontrollierte Kochen auf kleiner Wärmestufe. Darunter werden drei extra Lagen angebracht: TriplInduc (Siehe P. 12).

skillet/frying pan - Bratpfanne

For the Classicline skillets (frying pans) by Demeyere, a multilayer material is used up to the edge: 7-PlyMaterial.

Für die Classicline Bratpfannen von Demeyere wird bis zum Rand ein Mehrschichtenmaterial verwendet: 7-PlyMaterial.

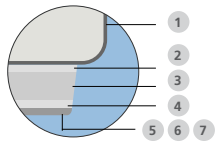
7-PlyMaterial®

7-PlyMaterial is a unique technology consisting of 7 alloys including stainless steel and an aluminium core. The layers are formed over the bottom and the side of the products. This technology guarantees that the heat is spread evenly over the whole surface of the pan right up to the rim. The total thickness of the 7 layers is designed with the necessity in mind to obtain the right temperature for the typical cooking process for which the product is used.

7-PlyMaterial®

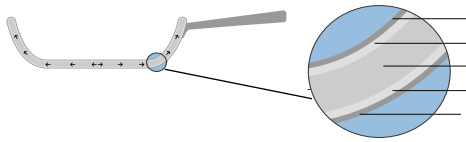
7-PlyMaterial ist eine einzigartige Technologie, die aus 7 Metall-Legierungen besteht, worunter Edelstahl und ein Kern aus Aluminium. Diese finden sowohl im Boden als auch in den Wänden der Pfannen Verwendung, sodass die Technologie über die gesamte Oberfläche der Pfanne bis zum Rand eine optimale Wärmeverteilung garantiert. Die Dicke der 7 Legierungen wird immer auf den für das Produkt typischen Kochprozess und die ideale Wärmeverteilung dafür abgestimmt.

InductoBase®



1 stainless steel - 18/10 - Edelstahl
2 aluminium alloy - Aluminium Legierung
3 pure aluminium - reines Aluminium
4 aluminium alloy - Aluminium Legierung
5 6 7 combination of three alloys - TriplInduc® - Kombination von drei Legierungen

7-PlyMaterial®



1 stainless steel - 18/10 - Edelstahl
2 pure aluminium - reines Aluminium
3 aluminium alloy - Aluminium Legierung
4 pure aluminium - reines Aluminium
5 6 7 combination of three alloys - TriplInduc® - Kombination von drei Legierungen

Adjusted thickness:
- 4-star frying pans (skillets) Classicline: 3 to 3,3 mm/0.12" to 0.13"

Angepasste Dicke:
- für 4 Sterne-Pfannen: 3 bis 3,3 mm

Gebruiksgemak & Ergonomie

Geschikt voor alle vuren

Alle Demeyere producten kunnen worden gebruikt in de oven en op de conventionele warmtebronnen zoals elektriciteit en gas, maar ze zijn eveneens geschikt voor hi-light, AGA, vitroceramische kookplaten én inductie.

TriplInduc®

Om dit mogelijk te maken, ontwikkelde Demeyere TriplInduc: een combinatie van 3 legeringen die er ook voor zorgt dat men op ieder moment van het ene type warmtebron naar het andere kan overschakelen. Dankzij de excellente magnetische eigenschappen geeft TriplInduc bovendien tot 30% meer rendement op inductie. Tenslotte verzekert het dat de bodem niet zal vervormen en vlak blijft, zelfs na jarenlang gebruik.

Silvinox®

De mat gepolijste reeks Athena is voorzien van Silvinox, een uniek systeem van elektrochemische oppervlaktebehandeling dat in de jaren 1960 werd ontwikkeld in het laboratorium van Demeyere. Silvinox verrijkt roestvrij staal 18/10 door ijzer en onzuiverheden van de oppervlakte te verwijderen en zorgt ervoor dat het roestvrij staal zilverwit blijft, zelfs na jarenlang gebruik of na blootstelling aan vervuilde lucht.
De normaal moeilijk te verwijderen vingerafdrukken vormen bij met Silvinox behandeld roestvrij staal geen enkel probleem.

Holle handgrepen

Door hun design liggen de holle handgrepen van Demeyere ideaal in de hand. Ze zijn vervaardigd van hoogwaardig roestvrij staal 18/10 en remmen de warmtegeleiding. De lange grepen blijven koel, zeker op elektrische fornuizen. De korte zijgrepen en de dekselgrepen kunnen redelijk warm worden.

Convivialité & Ergonomie

Adapté à toutes les cuisinières

Tous les produits de Demeyere peuvent être utilisés au four et sur toutes les sources de chaleur traditionnelles, comme l'électricité et le gaz, mais sont adaptés également aux tables vitrocéramiques, à AGA, aux zones Hi-light et à induction.

TriplInduc®

Dans ce but, Demeyere a développé TriplInduc, une combinaison de trois alliages qui permet de passer d'une source de chaleur à une autre. Grâce à ses excellentes propriétés magnétiques, TriplInduc offre, en outre, un rendement supérieur de jusqu'à 30% sur les plaques à induction. Enfin, ce matériau ne se déforme pas et reste plat, même après des années d'utilisation.

Silvinox®

La série polie mat Athena est dotée de Silvinox, un système unique de traitement électrochimique des surfaces qui a été développé dans le laboratoire de Demeyere dans les années 1960. Silvinox enrichit l'acier inoxydable 18/10 en éliminant le fer et les impuretés de la surface et garantit que le produit reste d'un blanc argenté, même après des années d'utilisation ou après avoir été exposé à l'air pollué. Les marques de doigts qui sont normalement très difficiles à faire disparaître ne forment aucun problème avec de l'acier inoxydable traité avec Silvinox.

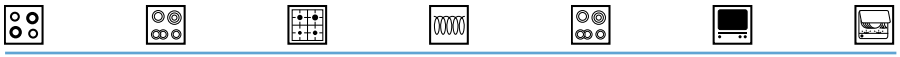
Poignées creuses

Grâce à leur design, les poignées creuses de Demeyere tiennent parfaitement en main. Elles sont exécutées en acier inoxydable 18/10 de haute qualité et freinent la diffusion de la chaleur. De ce fait, les longues poignées restent relativement froides, surtout sur des sources de chaleur électriques. Les petites poignées et les poignées des couvercles peuvent devenir relativement chaudes.

User-friendliness & Ergonomics

Suitable for all cookers

All Demeyere products can be used in the oven and on conventional cookers, such as electricity and gas, but they are also suitable for hi-light, AGA, ceramic and induction cookers.



TriplInduc®

This is why Demeyere developed TriplInduc, a material that assures that you can switch from one type of hob to the other at any time. With its excellent magnetic properties, TriplInduc leads to up to 30% more efficiency when using induction cooking. Finally, the base will not deform and remains flat, even after years of use.

Silvinox®

The mat polished series Athena is equipped with Silvinox, a unique electro-chemical surface treatment system that was developed in the 1960s in the Demeyere laboratories. Silvinox enriches stainless steel 18/10 by removing iron and impurities from the surface and makes sure it remains silvery white, even after years of use or after exposure to polluted air. Finger prints are usually very hard to remove. Stainless steel treated with Silvinox alleviates this problem.

Hollow handles

Because of their design, the hollow handles of Demeyere are ideal to hold. They are made from 18/10 high quality stainless steel and stop heat conduction. The long handles you can hold with your bare hands, especially when cooking on electric cookers. The small handles and lid handles can become rather warm.

Benutzerfreundlichkeit & Ergonomie

Für alle Wärmequellen geeignet

Alle Demeyere-Produkte können im Ofen und auf den konventionellen Wärmequellen wie Elektrizität und Gas verwendet werden, eignen sich darüber hinaus aber auch für hi-light, AGA, glaskeramische Platten und Induktionskochplatten.

TriplInduc®

Um dies zu ermöglichen hat Demeyere TriplInduc entwickelt, ein Material, das dafür sorgt, dass die Wärmequelle während des Kochvorgangs jeder Zeit gewechselt werden kann. Dank der ausgezeichneten magnetischen Eigenschaften ermöglicht TriplInduc bis zu 30% mehr Leistung mit Induktion. Außerdem verformt sich TriplInduc nicht und sorgt dafür, dass Böden auch nach Jahren ständigen Gebrauchs noch eben bleiben.

Silvinox®

Die matt polierte Serie Athena ist mit Silvinox behandelt, einem einzigartigen Verfahren zur elektrochemischen Oberflächenbehandlung, das schon die sechziger Jahre in den Labors von Demeyere entwickelt wurde. Silvinox reichert Edelstahl 18/10 an, indem von der Oberfläche Eisen und Unreinheiten entfernt werden, und sorgt dafür, dass Edelstahl silberweiß bleibt, auch nach jahrelangem Gebrauch oder nach Kontakt mit verschmutzter Luft. Fingerabdrücke sind normalerweise schwierig zu entfernen. Mit Silvinox behandelter Edelstahl kennt dieses Problem nicht.

Hohle Handgriffe

Durch ihr Design liegen die hohle Handgriffe von Demeyere ideal in der Hand. Sie sind aus hochwertigem Edelstahl 18/10 gefertigt und bremsen die Wärmeleitung. Die lange Griffe können meist mit der bloßen Hand angefasst werden. Die kleine Griffe und Deckelgriffe können relativ warm werden.

	Ref	Afmetingen / Dimensions / Abmessungen*
KOOKPOT(PAN) / CASSEROLE(FAITOUT) / CASSEROLE(SAUCEPOT) / KOCHTOPF [1]		
	4316	Ø 16 cm / 6.3" - ☼ 14 cm / 5.5" - 1,5 l / 1,6 qt
	4318	Ø 18 cm / 7.1" - ☼ 16 cm / 6.3" - 2,2 l / 2,3 qt
	4320	Ø 20 cm / 7.9" - ☼ 18 cm / 7.1" - 3 l / 3,2 qt
	4322	Ø 22 cm / 8.7" - ☼ 20 cm / 7.9" - 4 l / 4,2 qt
	4324	Ø 24 cm / 9.4" - ☼ 22 cm / 8.7" - 5,2 l / 5,5 qt
	4328	Ø 28 cm / 11" - ☼ 26 cm / 10.2" - 8,4 l / 8,9 qt
SOEPPOT(HOGE KOOKPAN) / MARMITE / STOCKPOT / SUPPENTOPF [1]		
	4394	Ø 24 cm / 9.4" - ☼ 22 cm / 8.7" - 8 l / 8,5 qt
	4393	Ø 30 cm / 11.8" - ☼ 26 cm / 10.2" - 16 l / 16,9 qt
STEELPAN / POÊLON(CASSEROLE) / SAUCEPAN / STIELTOPF [2]		
	4414	Ø 14 cm / 5.5" - ☼12 cm / 4.7" - 1 l / 1,1 qt
	4416	Ø 16 cm / 6.3" - ☼14 cm / 5.5" - 1,5 l / 1,6 qt
	4418	Ø 18 cm / 7.1" - ☼16 cm / 6.3" - 2,2 l / 2,3 qt
STOOMINZET / PANIER À ÉTUVER / STEAM ELEMENT / DAMPFEINSATZ		
	7720	Ø 20 cm / 7.9"
	7724	Ø 24 cm / 9.4"
DEKSEL / COUVERCLE / LID / DECKEL		
	4516	Ø 16 cm / 6.3"
	4518	Ø 18 cm / 7.1"
	4520	Ø 20 cm / 7.9"
	4522	Ø 22 cm / 8.7"
	4524	Ø 24 cm / 9.4"
	4528	Ø 28 cm / 11"
	4530	Ø 30 cm / 11.8"
CLASSICLINE BAKPAN(KOEKENPAN) / POÊLE À FRIRE / FRYING PAN(SKILLET) / BRATPFANNE		
7-Ply Material 3 - 3,3 mm / 0.12" - 0.13" [3]		
	22620	Ø 20 cm / 7.9" - ☼ 14 cm / 5.5"
	22624	Ø 24 cm / 9.4" - ☼ 18 cm / 7.1"
	22628	Ø 28 cm / 11" - ☼ 22 cm / 8.7"
	22632	Ø 32 cm / 12.6" - ☼ 26 cm / 10.2"

[1] Met deksel [2] Deksel apart verkrijgbaar [3] Tot aan de rand *☼= bodemdiameter
[1] Avec couvercle [2] Couvercle disponible séparément [3] Jusqu'au bord *☼= diamètre du fond
[1] With lid [2] Lid available separately [3] To the edge *☼= diameter of the base
[1] Mit Deckel [2] Deckel separat verfügbar [3] Bis zum Rand *☼= Bodendurchmesser

DW3038

Athena 4

Editie/Edition: 01/2011

Demeyere Comm.V.
Atealaan 63
2200 Herentals
Belgium
Tel. ++32/14/285 210
Fax. ++32/14/285 222
info@demeyere.be